



Fiche Technique Produit



LARDONS FUMES 1KG CONDITIONNES SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE

LARDONS FUMES TG 1KG NET

Code Article : 1156 MARQUE : Jean Floch

EAN13 : 3348580044296 Gencod poids :

Gencod prix :

EAN14 : 13348580044293

N° AGREMENT : FR 56.010.001 CE

ORIGINE DES VIANDES : UE des 15

Matières premières et élaboration

Les lardons fumés sont préparés à partir de la poitrine de porc, traitée en salaison, étuvée et fumée, à laquelle ont été ajoutés des ingrédients et des additifs (réf. code des usages).

Aspect : bâtonnets de lard de porc

Couleur : alternance de couleur rosée/blanche,

Goût : goût équilibré de viande/gras de porc salé et fumé

Absence d'étiquetage OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003. Ce produit est non ionisé

Valeurs chimiques réglementaires de référence

Humidité du produit dégraissé < 76%

Sucres solubles totaux < 2,5%

Etiquetage (9239)

LARDONS FUMES 1KG NET

Ingrédients: Poitrine de porc, eau, sel, sirop de glucose, acidifiants (acétate de sodium, lactate de potassium), antioxydants (érythorbate de sodium, ascorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium), dextrose, arôme naturel.

Fumage au bois de hêtre. A consommer cuit à coeur.

Origine : UE

Valeurs bactériologiques

Flore aérobie mésophile (FAM) < 1 000 000/g

FAM/Flore lactique (si FAM non conforme) < 10

Staphylocoques coagulase positive < 100/g

Listeria monocytogenes < 10/g

E.coli Beta glucuronidase positive < 100/g

Salmonelle : absence dans 10g

Allergènes : Absence

CONDITIONNE SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE

Conditionnement

Dimensions produits (mm) :

Poids standard : Oui

Poids moyen : 1.000 Kg

Poids Brut du PCB : 1 Kg

PCB : 6 - SPCB : 1

Poids Bruts Colis : 6.53 Kg

Palettisation

Carton : (L)325 x (l)265 x (h)100 (mm)

8 couches de 8 cartons = 64 cartons

Palette : (L)1200 x (l)800 x (h)1530 (mm)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie : 1177 kJ ou 284 kcal

Matières grasses : 24 g dont acides gras saturés : 8 g

Glucides : 2 g dont sucres : 1 g

Protéines : 15 g

Sel : 2,5 g

Protéines/Lipides : 0,6 - Fréquence GEMRCN : 2/20 maxi

Conditions de conservation

DUR : 52 jours

A conserver à 4°C maximum

A consommer après cuisson à coeur

Après ouverture, à consommer dans les 48 heures maximum